

# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

22/04

Pastèque

Steak haché poulet à la tomate  
Ratatouille  
Semoule

Vache qui rit

Mœlleux fourré chocolat

MARDI

23/04

Macédoine vinaigrette

Chili sin carne world good spot  
Riz créole p/sel



Yaourt nature sucré

Purée de pommes



JEUDI

25/04

Salade de tomates à la ciboulette

Rôti de porc sauce charcutière  
Purée de pommes de terre



Emmental

Corbeille de fruits

VENDREDI

26/04

Salade batavia au surimi

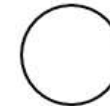
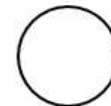
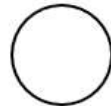
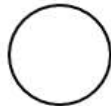
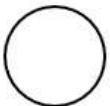
Filet de poisson pané meunière et citron  
Chou-fleur sauté



Petit moule ail et fines herbes

Mousse chocolat

## LÉGENDE

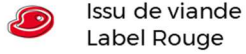


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

### Trame menu

**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



## Marqueurs culinaires

### Légende

**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Plat végétarien



Soupe du chef



Yaourt du chef



Tutti Frutti

### Trame menu

**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



## Labels officiels

### Légende

**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)



Région Ultrapériphérique (RUP)

### Trame menu

**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette

